

Griaba di

Herzlich willkommen
auf der Kristall Alm!

Die Kristall Alm lebt die einzigartige Kultur der Ahrntaler Bauernküche und seiner Bergwelt. Im Tal und auf den Berghängen wachsen und gedeihen Heilkräuter, Bergwurzeln und Getreide.

Früher machten die Ahrntaler aus dieser Not eine Tugend. Aus dem was ihnen zur Verfügung stand, schufen sie einzigartige Gerichte, die heute in der Südtiroler Gourmetküche nicht mehr wegzudenken sind. Einfache Besonderheiten, die in Erinnerung bleiben.

Komm, wir nehmen dich mit
in unsere Heimat –

auf Deiner kulinarischen Reise begleiten
Dich Andreas und seine Freunde von der
Kristall Alm.

Andreas Felle

Übrigens: bei uns im Ahrntal ist ein freundschaftliches DU ab dieser Höhe – Tradition.

Benvenuto in malga
„Kristall Alm“!

La malga „Kristall Alm“ vive la cultura unica della cucina contadina della Valle Aurina e del suo mondo alpino. Nella valle e nei pendii alpini crescono e prosperano erbe terapeutiche, radici e cereali alpini. In passato gli abitanti della Valle Aurina hanno fatto di questa necessità una virtù. Da ciò che avevano a loro disposizione, hanno creato piatti unici che sono ormai indispensabili nella cucina gourmet del Sudtirolo.

Vieni, ti portiamo
nella nostra terra –

Andreas e i suoi amici della malga „Kristall Alm“
ti accompagnano nel tuo viaggio culinario.

A proposito: in Valle Aurina darsi del amichevole TU su una certa altitudine è tradizione.



INSRA SCHUBLADLAN

KALTE VORSPEISEN • ANTIPASTI



Ahrntaler „Graukäse“

Marinierte Tropea Zwiebelringe, Bergblüten, frische Kräuter, gedämpfte Kipfler Kartoffel

€ 10,90

G

Formaggio grigio della Valle Aurina

Anelli di cipolla di Tropea marinata, fiori di montagna, erbe fresche, patate „Kipfler“ al vapore

Südtiroler Bauernspeck

Almbutter, eingelegten Bergwurzeln, Apfelkren, Topfen „Tirtlan“

€ 12,90

A, C, G

Speck del Sudtirolo

Burro alpino, radice di montagna sottaceto, rafano con mela, „Tirtlan“ alla ricotta

Ahrntaler Käsefeinheiten

Wildkräuter Käse, Bergweinkäse, Eggemoa Ziegenkäse, Rieserferner Käse, Schnittkäse mit Brennessel, Schnittkäse Carbo, Bauernbutter, eingelegte Waldbeeren, frische Kräuter

€ 14,90

G

Formaggi della Valle Aurina

Formaggio alle erbe selvatiche, formaggio di montagna, formaggio di capra Eggemoa, formaggio Rieserferner, formaggio semiduro con ortica, formaggio Carbo, burro, conserva di frutti di bosco, erbe fresche

Gebackene Ahrntaler „Tirtlan“

Topfen, Pustertaler Kartoffel, Schnittlauch

1 Stück • 1 pz. € 3,00

A, C, G

„Tirtlan“ della Valle Aurina

Frittelle ripiene con ricotta, patate della Val Pusteria, erba cipollina

Tartar vom heimischen Rind

Geschmolzener Zwiebel, Essiggurke, Eigelb, Petersilie, Kapern, ofenwarme Weißbrotscheiben, Almbutter, gehobelter Schafskäse

150g € 14,90

Vorspeise • Primo

200g € 19,90

Tartara di manzo nostrano

Cipolla fusa, cetriolino sottaceto, tuorlo d'uovo, prezzemolo, capperi, fette di pane bianco scaldete al forno, burro, scaglie di formaggio di pecora

Hauptspeise • Secondo

A, C, G, J

INSRA SUPPNTÖPFLAN

SUPPEN • ZUPPE



Klare Rinderkraftbrühe mit Südtiroler Speckknödel

frische gezupfte Kräuter

€ 8,50

A, C, G, I

Brodo di manzo con canederli allo Speck del Sudtirolo

con erbe fresche

Pustertaler Gerstesuppe

Feine Scheiben vom geräuchertem Beinflfleisch, Bergwurzel, Pustertaler Kartoffel

€ 8,50

A, I

Zuppa d'orzo della Val Pusteria

Fette sottili di coscia affumicata, radice di montagna, patata della Val Pusteria

mit Topfentirtl • con „Tirtl“ alla ricotta

€ 3,00

A, C, G

Kartoffel-Spinatcreme Suppe

Gezupfte Räucherforelle, Krenschäum, frische Kräuter

€ 8,50

D, G

Crema di patate e spinaci

Trota affumicata, schiuma di rafano, erbe fresche

Gulaschsuppe vom heimischen Rind

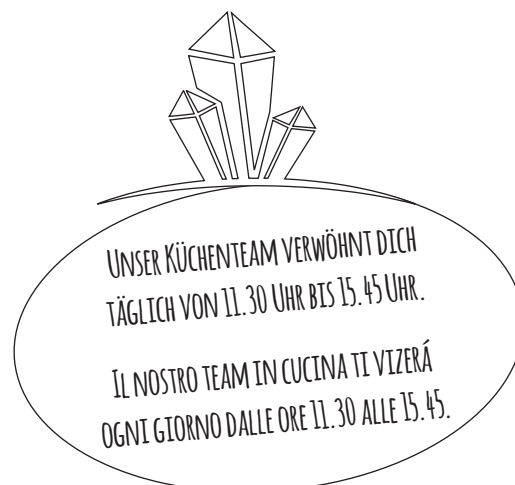
Pustertaler Kartoffel, frische Kräuter, ofenwarmes Schwarzbrot

€ 8,80

A, L

Zuppa di gulasch di manzo nostrano

Patata della Val Pusteria, erbe fresche, pane nero scaldato al forno



INSRA PFANDLAN

AHRNTALER VORSPEISEN • PRIMI TRADIZIONALI



Knödelpfandl mit Krautsalat

Spinatknödel, Käseknödel, Rotebeete Knödel

mit heißer Bauernbutter, geschmolzenem Bergkäse, frischgezupfte Kräuter

Canederli in padella con insalata di cappuccio

Canederli di spinaci, di formaggio, di barbabietola

con burro caldo, formaggio di montagna fuso, erbe fresche

für 1 Person • per 1 persona

€ 12,90

für 2 Personen • per 2 persone

€ 22,00

A, C, G

Pressknödelpfandl mit Krautsalat

3 Stück Pressknödel mit heißer Bauernbutter, geschmolzenem Bergkäse, frischgezupfte Kräuter

Canederli pressati in padella con insalata di cappuccio

3 canederli pressati con burro caldo, formaggio di montagna fuso, erbe fresche

für 1 Person • per 1 persona

€ 12,90

für 2 Personen • per 2 persone

€ 22,00

A, C, G

Ahrntaler Schlutzkrapfen gefüllt mit Kartoffel und Topfen

Heiße Bauernbutter, geschmolzenem Graukäse, frisch gezupfte Kräuter

„Schlutzkrapfen“ della Valle Aurina ripieni con patate e ricotta

Burro caldo, formaggio grigio fuso, erbe fresche

für 1 Person • per 1 persona

€ 12,90

für 2 Personen • per 2 persone

€ 22,00

A, C, G

Hausgemachte Kartoffelnockerln mit Hirschragout

Preiselbeeren, Thymianschaum, frischer Majoran

Gnocchi di patate fatti in casa con ragù di cervo

Mirtilli rossi, schiuma di timo, maggiorana fresca

für 1 Person • per 1 persona

€ 12,90

für 2 Personen • per 2 persone

€ 22,00

A, C, G, L

Nudelpfandl „Kristall“ • Pasta in padella „Kristall“

Rindfleisch, Tomaten, Sahne, Mozzarella, Rohschinken, frische Kräuter

Carne di manzo, pomodori, panna, mozzarella, prosciutto crudo, erbe fresche

für 1 Person • per 1 persona

€ 12,90

+ kleiner gemischter Salat • piccola insalata mista

€ 4,50

für 2 Personen • per 2 persone

€ 22,00

+ kleiner gemischter Salat • piccola insalata mista

€ 8,00

A, C, G

INSRA TÖPFE & BRETTLAN

AHRNTALER HAUPTGERICHTE • SECONDI TRADIZIONALI

Südtiroler Schweinsrippen in Bienenhonigkruste auf dem Brett serviert € 18,00

Ofenkartoffel, eingebranntes Sauerkraut, zweierlei Ackerrüben A, L

Costolette di maiale del Sudtirolo in crosta di miele d'api servite sul tagliere

Patata al forno, crauti, due tipi di rape coltivate sul campo

Im Ofen geschmortes Bauern-Kalbsbratli im heißen Topf serviert € 20,90

Bergwurzeln, Speckkartoffel, frischer Thymian G, L

Arrosto di vitello contadino al forno servito in pentola calda

Radice di montagna, patate e pancetta, timo fresco

Rindssaftgulasch vom Bio Rind im Topf serviert € 19,90

Südtiroler Speckknödel, gedämpfte Kipfler Kartoffel, Preiselbeer-Blaukraut A, C, G, L

Gulasch di manzo biologico servito in pentola

Canederli di Speck del Sudtirolo, patata „Kipfler“ al vapore, cavolo rosso e mirtilli rossi

Wiener Schnitzel vom Kalb XXL auf dem Brett serviert € 25,00

in Butter gebraten mit Pommes Frites und Preiselbeeren A, C, L

Bistecca di vitello alla milanese XXL servita sul tagliere

fritta in burro con patatine fritte e mirtilli rossi

Gegrilltes Dry Aged Ribeye Steak auf dem Brett serviert

Bauernbutter mit frischen Kräutern, gedämpfte Kipfler Kartoffel, Bergwurzeln

Dry Aged Ribeye Steak alla griglia servito sul tagliere

Burro con erbe fresche, patata „Kipfler“ al vapore, radice di montagna

280g für 1 Person • per 1 persona € 38,00

650g für 2 Personen • per 2 persone € 82,00

G



INSRA ZIRBNBRETTLAN

AHRNTALER BURGER • BURGER DELLA VALLE AURINA

„Kristall“ – Burger vom heimischen Rind auf Zirbenbrett serviert € 17,80
Zwiebeln, Tomaten, Bauchspeck, Bergkäse, im Butter gebratene Kipfler Kartoffel, A, C, G
Sauerrahmdip

„Kristall“ – Burger di manzo nostrano servito tavoletta in pino cembro
Cipolle, pomodori, pancetta, formaggio di montagna, patata Kipfler frita nel burro,
salsa di panna agra

„Black“ – Burger mit Truthahn auf Zirbenbrett serviert € 16,80
Zwiebeln, Tomaten, Bauchspeck, Bergkäse, im Butter gebratene Kipfler Kartoffel, A, C, G
Sauerrahmdip und fermentierte Alpenkräuter

„Black“ – Burger con tacchino servito tavoletta in pino cembro
Cipolle, pomodori, pancetta, formaggio di montagna, patata „Kipfler“ frita nel burro,
salsa di panna agra e erbe alpine fermentate

„Pulled-Pork“ – Burger auf Zirbenbrett serviert € 16,80
Krautsalat, rote Zwiebeln, im Butter gebratene Kipfler Kartoffel, Sauerrahmdip A, C, G

„Pulled-Pork“ – Burger servito tavoletta in pino cembro
Insalata di cappuccio, cipolle rosse, patate „Kipfler“ fritte nel burro, salsa di panna agra



INSRA SIESSN HOLZSCHISSILAN

HAUSGEMACHTE SÜBSPEISEN • DOLCI FATTI IN CASA

Karamellierter Südtiroler Kaiserschmarrn

Eingelegte Preiselbeeren, eingelegtes Apfelmus, geeiste Vanillesauce

Kaiserschmarrn caramellato del Sudtirolo

Conserva di mirtilli rossi, passato di mele, salsa di vaniglia ghiacciata

für 1 Person • per 1 persona

€ 12,90

für 2 Personen • per 2 persone

€ 22,00

A, C, G

„Apfelkiachlan“ Gebackene Apfelringe mit Zimtzucker,
eingelegte Preiselbeeren, eingelegtes Apfelmus, geeiste Vanillesauce

€ 12,90

A, C, G

Anelli di mele fritti con zucchero alla cannella,

conserva di mirtilli rossi, passato di mele, salsa di vaniglia ghiacciata

„Profozen“

Im Ei gebackene, mit Schwarzbeeren gefüllte Brotscheiben, Zimtsahne, geeiste Vanillesauce
Fette di pane ripiene di mirtilli neri, immerse nell'uovo, panna alla cannella,
salsa alla vaniglia ghiacciata

€ 8,00

A, C, G

Ahrntaler Melcher Grießmus mit Zimtzucker und heißer Bauernbutter
eingelegte Waldbeeren, Zimtrahm, geeiste Vanillesauce

„Melcher Grießmus“ della Valle Aurina con zucchero alla cannella e burro caldo
conserva di frutti di bosco, panna alla cannella, salsa alla vaniglia ghiacciata

für 1 Person • per 1 persona

€ 8,80

für 2 Personen • per 2 persone

€ 16,80

C, G

Süsse Bauernkrapfen 2 Mohnkrapfen, 2 Marmeladekrapfen Geeieste Vanillesauce

„Krapfen dolci“ 2 al papavero, 2 alla marmellata salsa alla vaniglia ghiacciata

4 Stück für 1 Person • 4 pz. per 1 persona

€ 8,00

8 Stück für 2 Personen • 8 pz. per 2 persone

€ 15,00

A, C, G

Hausgemachter Südtiroler Alpenapfelstrudel

Zimtsahne, geeiste Vanillesauce

Strudel di mele alpine del Sudtirolo fatto in casa

panna alla cannella, salsa alla vaniglia ghiacciata

€ 6,20

A, C, G



INSRA KÖSCHTALAN

KRISTALL ALM DEGUSTATIONS MENÜ

Kristall Alm Degustationsmenü
+ Weinempfehlung

€ 46,00
+€ 32,00
A, C, D, G

Kartoffel-Spinatcreme Suppe gezupfte Räucherforelle, Krenschaum, frische Kräuter

Weinempfehlung: Grüner Veltiner Manni Nössing

Ahrntaler Schlutzkrapfen gefüllt mit Kartoffel und Topfen

heiße Bauernbutter, geschmolzenem Graukäse, frisch gezupfte Kräuter

Weinempfehlung: Sauvignon Terlaner „Mantele“ Nals, Margreid

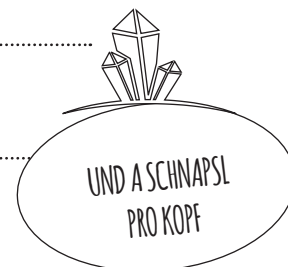
Südtiroler Schweinsrippen in Bienenhonigkruste

Ofenkartoffel, eingebranntes Sauerkraut, zweierlei Ackerrüben

Weinempfehlung: Blauburgunder „Mason“ Manincor

„Profozen“ im Ei gebackene, mit Schwarzebeeren gefüllte Brotscheiben
mit Zimtsahne und geeiste Vanillesauce

Weinempfehlung: Passito Goldmuskateller „Baronesse Baron Salvadori“



MENU DEGUSTAZIONE „KRISTALL ALM“

Menu degustazione Kristall Alm
+ Suggestimento vino

€ 46,00
+€ 32,00
A, C, D, G

Crema di patate e spinaci trota affumicata, schiuma di rafano, erbe fresche

Suggestimento vino: Grüner Veltiner Manni Nössing

„Schlutzkrapfen“ della Valle Aurina ripieni con patate e ricotta

burro caldo, formaggio grigio fuso, erbe fresche

Suggestimento vino: Sauvignon Terlaner „Mantele“ Nals, Margreid

Costolette di maiale del Sudtirolo in crosta di miele d'api

patata al forno, crauti, due tipi di rape coltivate sul campo

Suggestimento vino: Blauburgunder „Mason“ Manincor

„Profozen“ Fette di pane ripiene di mirtilli neri immerse nell'uovo

con panna alla cannella, salsa alla vaniglia ghiacciata

Suggestimento vino: Passito Goldmuskateller „Baronesse Baron Salvadori“



INSRA FONDUE

FONDUE • FONDUTA „KRISTALL ALM“



Ahrntaler Fleischfondue

Kalbfleisch, Rindfleisch, Geflügel, Spanferkel

Sauerrahm, Salsa Verde, hausgemachte BBQ Sauce, im Butter gebratene Kipfler Kartoffel, hausgemachtes Brot, Kräuterseitlinge, marinierte Bergwurzel

€ 29,90

A, G

Fonduta di carne della Valle Aurina

Carne di vitello, manzo, pollame, maialino da latte

panna agra, salsa verde, salsa BBQ fatta in casa, patate „Kipfler“ fritte nel burro
pane fatto in casa, cardoncello, radice di montagna marinata

Cremiges Almkäse Fondue

Hausgemachtes Weißbrot, Walnuss Baguette, Schüttelbrot,
im Butter gebratene Kipfler Kartoffel, marinierte Bergwurzel

UND A KIRSCHWOSSO PRO KOPF

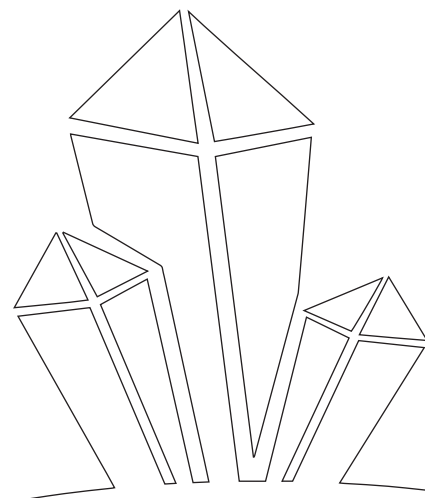
€24.90

A, G, L

Cremiges Almkäse Fondue

Pane bianco fatto in casa, baguette alle noci, „Schüttelbrot“ del Sudtirolo,
patate „Kipfler“ fritte nel burro, radice di montagna marinata

E UN'ACQUAVITE DI CILIEGIA A PERSONA



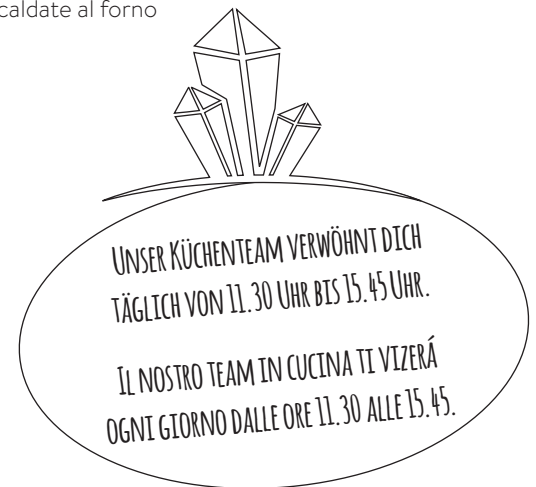
FONDUE - Jeden Dienstag Abend ist die Bergbahn „K-Express“ von 19.30 – 22.30 Uhr geöffnet. Reserviere rechtzeitig einen Tisch für einen einmaligen Fondue-Abend direkt bei deiner Bedienung.

FONDUTA - Ogni martedì sera la funivia „K-Express“ è aperta dalle ore 19.30 alle 22.30. Prenota un tavolo per l'eccezionale serata della fonduta direttamente allo staff.

INSRA SALOT SCHISSILAN

SALATE • INSALATE

- Ahrntaler – Bauernsalat • Insalata contadina della Valle Aurina** € 13,50
Tomaten, frische Bergwurzeln, gebratener Speck, Zwiebeln, Schafskäse, A, J
gebratene Schwarzbrotwürfel, ofenwarme Weißbrotscheiben
Pomodori, radici fresche di montagna, pancetta frita, cipolle, pecorino,
cubetti di pane nero fritto, fette di pane bianco scaldato al forno
- Kristall Alm – Salatteller • Insalata Kristall Alm** € 13,50
Wildkräutersalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Wildkräuterkäse, A, J
gebratene Pellkartoffeln, ofenwarme Weißbrotscheiben
Insalata di erbe selvatiche, insalata di cappuccio, pomodori, cetrioli, formaggio alle erbe
selvatiche, patate, fette di pane bianco scaldato al forno
- Rindstagliata vom Flankensteak • Tagliata di manzo** € 16,50
Ofengemüse, Wildkräutersalate, gebratene Pellkartoffeln, ofenwarme Weißbrotscheiben A, J
Verdure al forno, insalate di erbe selvatiche, patate, fette di pane bianco scaldate al forno



FÜR DIE GRÖASSN & KLOAN GÄSTE

PER I NOSTRI GRANDI E PICCOLI OSPITI

Spaghetti oder Penne mit Bolognesersauce oder Tomatensauce Spaghetti o penne al ragù o al pomodoro	klein · piccolo groß · grande	€ 6,80 € 9,50	A, C, I
„Biene Willi“ Knusprige Chicken Nuggets mit Pommes Croccanti chicken nuggets con patatine fritte	6 Stück · 6 pz. 10 Stück · 10 pz.	€ 6,80 € 9,50	A, C, G
„Seeräuber“ Fischstäbchen mit Kartoffelpüree Bastoncini di pesce con purè di patate	klein · piccolo groß · grande	€ 6,80 € 9,50	A, C, D, G
„Mickey Mouse“ Portion Pommes frites Porzione di patatine fritte	klein · piccolo groß · grande	€ 4,50 € 5,50	
„Max und Moritz“ Frankfurter Würstel mit Pommes frites Würstel con patatine fritte	klein · piccolo groß · grande	€ 6,80 € 9,50	
„Felix“ Wiener Schnitzel vom Truthahn mit Pommes frites und Preiselbeeren Cotoletta di tacchino con patatine fritte e mirtilli rossi	klein · piccolo groß · grande	€ 9,80 € 13,50	A, C
„Klaus“ Pfannkuchen mit Nutella und Puderzucker Pancake con Nutella e zucchero a velo	2 Stück · 2 pz. 4 Stück · 4 pz.	€ 6,80 € 9,50	A, C, G
„Biene Maja“ Vanille- und Schokoladeneis mit Schokoladesauce Gelato alla vaniglia e al cioccolato con salsa al cioccolato		€ 4,80	G
„Pinocchio“ Vanilleeis mit bunten Streuseln & Erdbeersauce Gelato alla vaniglia con granella e salsa alle fragole		€ 4,80	G
Kristall Alm – Eisclown mit Smarties • con Smarties		€ 4,80	A, G

FÖRMASN AF DO OLM

ALMFRÜHSTÜCK • COLAZIONE IN MALGA

COLAZIONE GOURMET FRÜHSTÜCK

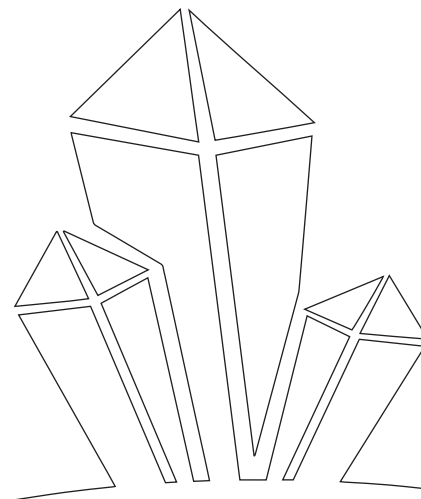
€ 29,50
A, C, G, L

- › Kaffee nach Wahl • Caffè a scelta
- › Frisch gepresster O-Saft oder unsere Vitaminsäfte (Apfel, Karotte, Ingwer)
Spremuta d'arancia fresca o succhi vitaminici (mela, carota, zenzero)
- › 1 Glas Südtiroler Sekt „Arunda“ p.P. • 1 bicchiere di Spumante „Arunda“ a p.
- › Brotauswahl und frisches Gebäck • Selezione di pane e pasticceria fresca
- › Frische Almbutter, Croissants, Nutella, hausgemachte Marmelade
Burro fresco della malga, croissant, Nutella, marmellata fatta in casa
- › Blätterteig Gebäck • Pasticcini alla sfoglia
- › Geräuchertes und gebeiztes Trio vom Lachs mit Limettensauce
Trio di salmone affumicato e in salamoia con salsa di lime
- › Naturjoghurt mit frischen Beeren und Honig der Region
Yogurt naturale con bacche fresche e miele della regione
- › Eierspeisen nach Wahl • Piatti a base di uova a vostra scelta

COLAZIONE KRISTALLALM FRÜHSTÜCK „DELUXE“

€ 23,90
A, C, G

- › 1 Glas Prosecco p.P. • 1 bicchiere di prosecco a p.
- › Kaffee nach Wahl • Caffè a scelta
- › Fruchtsaft nach Wahl (Orange, Tropical, Ananas)
Succo di frutta a vostra scelta (Arancia, Tropicale, Ananas)
- › Eierspeisen nach Wahl • Piatti a base di uova a vostra scelta
- › 1 Croissant
- › Aufschnitt • Salumi
- › Butter, verschiedene Südtiroler Marmeladen, Nutella
Burro, varie marmellate altoatesine, Nutella
- › Brotkorb mit hausgemachtem Brot • Cesto di pane fatto in casa
- › Bircher Muesli



ALMFRÜHSTÜCK ... frag nach unseren Frühstücksspecials mit frisch gebackenen Broten, Aufschnitt, Bauernhonig, Ei und alles was dein Herz begehrt!
Bei einer Reservierung ist die Berg- und Talfahrt inklusiv.

COLAZIONE SULLA MALGA ... chiedi delle nostre differenti prime colazioni con pane sfornato fresco, affettati, miele di montagna, uova e tutto quello che desideri!
Con una prenotazione la salita e la discesa in cabinovia è inclusa.

EPPAS FÜR'N DUSCHT

UNSERE GETRÄNKEAUSWAHL

LA NOSTRA SELEZIONE DI BEVANDE

VÖR'N ESSN

APERITIF • APERITIVI

Prosecco Asolo Superiore	€ 4,50
Alm Spritzer • Spritz alpino frischer Südtiroler Apfel, Bergthymian, Holundersirup & Prosecco mele fresche, timo, sciroppo di fiori di sambuco & prosecco	€ 4,80
„Alm Erfrischa“ • „Rinfresco alpino“ frischer Südtiroler Apfel, Bergthymian, Holundersirup & Tonic mele fresche, timo, sciroppo di fiori di sambuco & tonic	€ 4,80
Hugo Minze, Holundersirup & Prosecco Menta, sciroppo di fiori di sambuco & prosecco	€ 4,80
Birdy Aperol, Soda & Prosecco	€ 4,80
Campari orange / soda	€ 4,80

A FRISCH'GIZAPTIS BIER

UNSERE BIERE • LE NOSTRE BIRRE

Augustiner hell • Birra chiara
Maxlrainer Hefebier • Birra „Weizen“

0,3lt € 3,50

0,5lt € 5,80

0,3lt € 3,50

0,5lt € 5,80

A FLASCHL BIER

UNSERE FLASCHENBIERE

LE NOSTRE BIRRE IN BOTTIGLIA

Paulaner
Antonius

0,3lt € 4,00

0,3lt € 4,00

ALKOHOLFREIE BIERE • BIRRE ANALCOLICHE

Paulaner
Erdinger

0,5lt € 5,80

0,5lt € 5,80



A STICKL NATUR

FRISCHE FRUCHTSÄFTE • SUCCHI DI FRUTTA FRESCA

Kombiniere deine Säfte nach deinem Geschmack ... € 5,90

Karotte, Sellerie, Ingwer, Apfel

Componi il tuo succo come piace a te ... carote, sedano, zenzero, mela

FRUCHTSÄFTE • SUCCHI DI FRUTTA

JOGA Aprikose, Pfirsich, Tropical, Orange € 2,50

JOGA Albicocca, pesca, frutti esotici, arancia

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE • BIBITE ANALCOLICHE

Apfelsaft • Succo di mela	0,2lt € 2,50	0,4lt € 4,80
Eistee Pfirsich • Tè freddo alla pesca	0,2lt € 2,50	0,4lt € 4,80
Coca Cola • Spezi	0,2lt € 2,50	0,4lt € 4,80
Skiwasser	0,2lt € 2,20	0,4lt € 4,20
Solara Spuma, Cedrata, Cola, Gassola, Aranciata		0,275lt € 3,90
Schweppes Tonic • Lemon		0,25lt € 3,50
Sanbitter • Gingerino		0,25lt € 3,50
Red Bull Energy Drink		0,25lt € 4,00

NÖ A WASSOLE

MINERALWASSER • ACQUA MINERALE

Plosewasser • Acqua Plose	0,25lt € 1,50	0,5lt € 2,80	1lt € 4,50
Sprudel / Natur • gassata / naturale			
Quellwasser • Acqua sorgiva di montagna			1lt € 2,50

ÖPPAS WORMIS & AN KAFÄ

WARME GETRÄNKE & KAFFEE • BEVANDE CALDE & CAFFÈ

Espresso • Espresso deca • Macchiato	€ 1,40
Caffè Espresso Corretto	€ 3,50
Cappuccino	€ 2,80
Macchiatone	€ 2,30
Latte Macchiato	€ 3,60
Tasse Kaffee • Caffè Americano	€ 3,00
Heiße Schokolade XL • Cioccolata calda XL	€ 3,80
Heiße Schokolade S • Cioccolata calda S	€ 2,50
Verschiedene Teesorten • Vari tipi di tè caldi	€ 2,80
Tee mit Rum • Tè con rum	€ 4,00
Punch orange • Punch arancia	€ 4,00
Schneewittchen • Bombardino	€ 4,50
Jägertee • Tè del cacciatore	€ 4,00
Apfelglühmix • Brulé di mele	€ 3,80



ÖPPAS ZIN AUWÄRM

SPIRITUOSEN • BEVANDE ALCOLICHE

Heuschnaps • Grappa al fieno	€ 4,20
„Bergila“ Zirbelkiefer • pino mugo, Wacholder • ginepro, Enzian • genziana	€ 4,20
„Unterthurner“ Grappa Gewürztraminer • Traminer aromatico, Waldgeist • Spirito della foresta	€ 5,00
„Walcher“ Grappa St. Magdalena Barrique	€ 4,50
Obstler, Mela – Williams	€ 3,50
Kranebitt	€ 3,50

A POUR DOIGA KURZA

TRADITIONELLE LIKÖRE • LIQUORI TRADIZIONALI

Moosbeere • Mirtilli rossi, Pircher	€ 3,50
Pflaume • Prugna, Pircher	€ 3,50
Heidelbeere • Mirtillo, Pircher	€ 3,50
Green Apple, Pircher	€ 3,50
Nusseler • Noci, Walcher	€ 3,50
Zirbeler • Pino cembro, Walcher	€ 3,50

FIR ÖPPAS DANOCH

DIGESTIF & CO. • DIGESTIVI & CO.

Vodka • Brandy • Stravecchia	€ 4,50
Fernet • Menta • Cynar • Ramazotti	€ 4,00
Averna • Montenegro	€ 4,00
Jack Daniels Bourbon Whiskey	4cl € 7,50
Irish Whisky „Laphroaig” Triplewood	4cl € 12,00

ZIN APRÈS-SKI FEIORN

IDEALES APRÈS SKI GETRÄNK • PERFETTI PER L'APRÈS SKI

Cuba Libre white Rum, Lime, Coca Cola	€ 6,50
Vodka & Lemon	€ 6,50
Gin & Tonic	ab • da € 6,50
Bacardi & Coke	€ 6,50
Rischele Brandy & Coke	€ 6,50
Stravecchia & Coke	€ 6,50
Vodka & Red Bull	€ 6,50
Fliagale rot • rosso	€ 6,50
Flying Hirsch	€ 6,50
Caipirinha	€ 8,50
Jack Daniels & Coke	€ 8,50

A GÜITS GLASL WEIN

OFFENE WEINE • VINI SFUSI 0,1l

WEISS • BIANCO

Südtiroler Müller Thurgau, Kurtatsch	€ 4,50
Sauvignon „Mantele“ Nals, Margreid	€ 4,50
Gewürztraminer St. Michael, Eppan	€ 5,00

ROT • ROSSO

St. Magdalener „Gröbnerhof“ Kaltern	€ 4,50
Südtiroler Lagrein Riserva, Gries	€ 5,90
Blauburgunder Riserva „St. Daniel“, Schreckbichl	€ 5,50

ÖPPAS PRICKELNDIS

SCHAUMWEINE • VINI SPUMANTI 0,7l

Prosecco Asolo Superiore Extra Dry, Montelvini Veneto	€ 28,00
Spumante Brut „Arunda“ Südtirol	€ 39,00
Martini Lorenz „Comitissa“ Riserva Brut	€ 49,00
Cà Del Bosco Franciacorta „Cuvée Prestige“ Brut	€ 66,00



AN DOIGN WEISSN

SÜDTIROLER WEISSWEINE • VINI BIANCHI DEL SUDTIROLO 0,7l

WEISSBURGUNDER • PINOT BIANCO

„Prunar“ Kaltern	€ 23,00
„Sirmian“ Nals, Margreid	€ 33,00

CHARDONNAY

„Salt“ Kaltern	€ 24,00
„Gaun“ Alois Lageder	€ 32,00
„Löwengang“ Alois Lageder	€ 69,00

SAUVIGNON

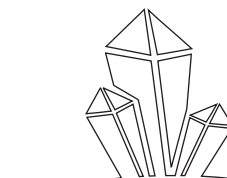
„Winkl“ Terlan	€ 24,00
Terlaner „Mantele“ Nals, Margreid	€ 28,00
„Lafoa“ Schreckbichl	€ 42,00

MÜLLER THURGAU

Kurtatsch	€ 24,00
Strasserhof	€ 26,00

PINOT GRIGIO

„Söll“ Kaltern	€ 24,00
„Unterebner“ Tramin	€ 34,00



UNSER KÜCHENTEAM VERWÖHNT DICH
TÄGLICH VON 11.30 UHR BIS 15.45 UHR.

IL NOSTRO TEAM IN CUCINA TI VIZERÁ
OGNI GIORNO DALLE ORE 11.30 ALLE 15.45.

KERNER		
Manni Nössing		€ 27,00
RIESLING		
Taschlerhof		€ 29,00
SYLVANER		
Manni Nössing		€ 27,00
GRÜNER VELTLINER		
Manni Nössing		€ 28,00
GEWÜRZTRAMINER		
St. Michael, Eppan		€ 26,00
„Nussbaumer“ Tramin		€ 44,00
CUVÉE		
„Beta Delta“ Alois Lageder		€ 30,00
Chardonnay, Pinot Grigio		
„Stoan“ Tramin		€ 42,00
Chardonnay, Weißburgunder • Pinot Bianco, Sauvignon, Gewürztraminer		
ROSÉ		
„Signé“ Kaltern		€ 23,00



AN DOIGN RÖETN

SÜDTIROLER ROTWEINE • VINI ROSSI DEL SUDTIROLO 0,7l

ST. MAGDALENA

„Häuslerhof“ Terlan	€ 23,00
„Huck am Bach“ St. Magdalena	€ 28,00

VERNATSCH • VERNACCHIA

„Fass nr. 9“ Girlan	€ 23,00
„Gschleier“ Alte Reben Girlan	€ 26,00

BLAUBURGUNDER • PINOT NERO

„St. Daniel“ Riserva Schreckbichl	€ 32,00
„Mason“ Manincor	€ 42,00
„Anrar“ Riserva Andrian	€ 58,00

LAGREIN

„Raut“ Peter Zemmer	€ 26,00
„Frauenrigl“	€ 30,00
„Gries“ Riserva Terlan	€ 36,00
„Tor De Lupo“ Andrian	€ 58,00

CABERNET • CABERNET SAUVIGNON

„Kastelt“ Riserva Schreckbichl	€ 30,00
Riserva Alois Lageder	€ 34,00
„Yngram“ Hofstätter	€ 42,00
„Cor“ Riserva Alois Lageder	€ 72,00

MERLOT

„Lason“ Kaltern

€ 27,00

„Gant“ Riserva Andrian

€ 48,00

CUVÉE

„Reserve Del Conte“ Manincor

€ 46,00

Merlot, Cabernet, Lagrein

„Cassiano“ Manincor

€ 61,00

Lagrein, Cabernet franc, Tempranillo, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon

AN SIESN WEIN

SÜSSWEIN • VINO DOLCE



Passito Goldmuskateller „Baronesse Baron Salvadori“

€ 45,00

ALLERGENE

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen.

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

- A** Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H** Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* Wangenh. K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- I** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- M** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

- A** Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- B** Crostacei e prodotti a base di crostacei
- C** Uovo e prodotti a base di uovo
- D** Pesce e prodotti a base di pesce
- E** Soia e prodotti a base di soia
- F** Arachidi e prodotti a base di arachidi
- G** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- H** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh. K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- I** Sedano e prodotti a base di sedano
- J** Senape e prodotti a base di senape
- K** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- L** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
- M** Lupini e prodotti a base di lupini
- N** Molluschi e prodotti a base di molluschi

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.